



## Erdnusssauce

★★★★★

*Soßen*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 100** g Erdnussbutter (creamy)
- 1** EL Honig
- 2** EL Currypulver, evtl. mehr  
Chilipulver
- 1** Knoblauchzehe(n) ( ich nehme  
Knoblauchsatz)
- 160** ml Geflügelbrühe oder  
Gemüsebrühe (je nach Belieben)

### ZUBEREITUNG

Die Erdnussbutter mit Honig, Currypulver, Chilipulver ( kann auch eine kl. gehackte Chilischote sein), Brühe und dem Knoblauch mischen und bei mittlerer Hitze aufkochen bis sie schön sämig ist.